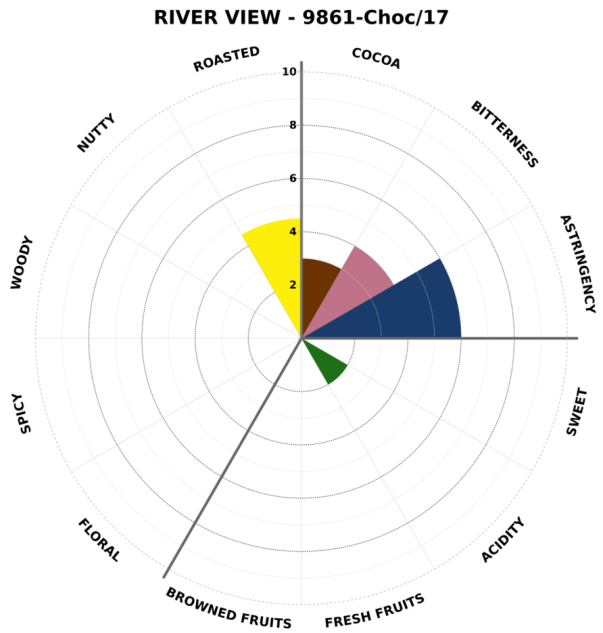


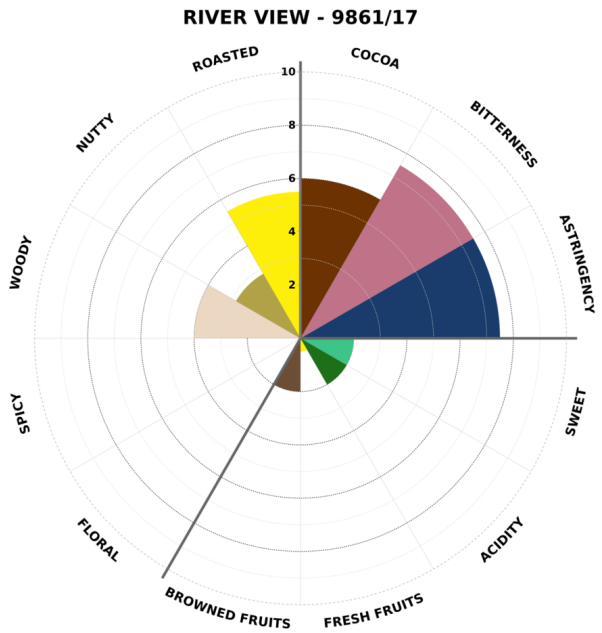
River View

This cacao is the one if you seek for a straightforward chocolate experience.

Este cacao proviene de Río San Juan, en el sur de Nicaragua, donde el cacao bajo sistemas agroforestales desempeña un papel importante en la preservación de la Reserva de la Biosfera de Río San Juan. Esta reserva en Nicaragua abarca aproximadamente 1.8 millones de hectáreas, además de áreas protegidas más pequeñas como la Reserva Biológica Indio Maíz, el Refugio de Vida Silvestre Los Guatuzos, la Fortaleza de la Inmaculada Concepción, la Reserva Natural Bartola y las Islas Solentiname.



© 2017 gastronomy.io All rights reserved.



© 2017 gastronomy.io All rights reserved.

Quality - Taste Notes



cacao, mushroom, earthy



chocolate, tannic, earthy

1.51	40%	32%	0%	120 ° C
gr/bean Bean size	Well fermented beans	Semi fermented beans	Defects	25 ’; 12 µm Roasting conditions

Harvest



Processing

Varietal composition: Trinitario blend (48% lilac; 4% white)
Pulp pre-conditioning: /
Fermentation method: Cascade-type wooden boxes (360 kg)
Pre-drying: 24h; 10 cm; solar tunnel
Drying: 9-day sun-drying; solar tunnel; stainless steel

Generals

Producer: Asociación de Iniciativas y Hermanamientos de El Castillo ASHIERCA
Coordinates: 11°09'55.3"N 84°25'59.1"W
Availability: ~5 MT/year